

# I N V I T A T I O N

## Exclusive Winemakers Dinner

BY FABIANO - DREWSSENS - B&O

Onsdag den 3. april 2024 fra kl. 17.00

HC Odense inviterer til en overdådig "Winemakers Dinner", hvor vi forkæler dig med fantastiske vine og en delikat menu fra Drewsens Spisehus. Overskuddet fra arrangementet tilgår talentudvikling i HC Odense.

Fra vinfamiliedynastiet i Italien kommer Alessandro Fabiano og serverer smagfulde vine og aftenens dinner serveres af Drewsen Spisehus.

### PROGRAM

Dørene åbnes kl. 17.00, hvor B&O Odense byder indenfor til rundvisning og bobler.

Kl. 18.00 starter "Winemakers Dinner", som foregår i bankboksen under Drewsens Spisehus.

### DRESSCODE

Festligt og elegant

### PRIS OG TILMELDING

Kr. 1.099,- ekskl. moms pr. deltager.

Tilmeldingen foretages per e-mail til [sep@hco.dk](mailto:sep@hco.dk).

Efter tilmelding fremsendes bekræftelse samt faktura. Der er begrænset deltagerantal, og tilmelding efter "først til mølle"

### MENU

5 serveringer & 8 bobler/vine samt avec

#### Kaviar - en æske - 10 gram til hver deltager: Oscietra - Exklusiv - 12 års

FABIANO SESTIERE CASTELLO 4357 PROSECCO DOC BRUT

#### Hjemmelavede risottokugler med champignoner, syltede bøgehatte og løg serveret med trøffelmayo og friskrevet parmesan

FABIANO RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC, 2021, 14%

#### Koldrøget færøsk laks - fynsk rygeostcreme - purløgsmayo - håndpillede rejer

FABIANO LE COSTE SOAVE 2022 DOC, 12% ÅR

FABIANO BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO ROSE, 2022, 12,5%

### Pause

VAJO DEL CENTENARIO ROSSO VERONESE IGT, 2019, 14%

#### Langtidsbraiserede svinekæber - selleripuré - sprøde jordkokker og sylt

FABIANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCC, 2019, 15,5%

FABIANO AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA I FONDATORI DOCC,  
2017, 16%

#### Brownie på belgisk chokolade - hvid chokolademousse - vaniljeis - knas - skovbærglace

FABIANO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCC, 2019, 14,5%

### Kaffe & the

FABIANO GRAPPA DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA RUGOLA, 42%